



DIRECTEUR GÉNÉRAL

Suite à des années d'expatriation, j'ai eu l'opportunité d'acquérir une précieuse expérience dans la gestion de complexes hôteliers cinq étoiles à travers le monde.

Professionnel polyvalent et au relationnel naturel, je reste avant tout passionné par ce métier et par l'amélioration de l'expérience client pour créer des moments mémorables.

CONTACT

☎ +33 6 38 67 65 05

✉ matthieuhouzai@hotmail.com

🌐 43 Rue Oberkampf

75011 Paris, France

LANGUES

Français - Maternelle

Anglais - Courant

Allemand - Scolaire

Russe - Bases

Espagnol - Bases

INFORMATIQUE

Pack office (Word, Excel, PowerPoint), Micros, Opera, Material Control, Lotus notes, Outlook.

HOUZAI MATTHIEU

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

FÉVRIER / AOÛT 2022 - HOTEL LOISIUM EN CHAMPAGNE - MUTIGNY, FRANCE

Hôtel 4 étoiles à Mutigny (51). 101 chambres et suites, club spa de 1000m² avec piscine extérieure et salles de conférence jusqu'à 140 participants.

- **Directeur général** : Supervision et gestion pendant la période de construction de l'hôtel. Développement de la nouvelle marque en France. Recrutement et management de 85 collaborateurs.

JUILLET 2019 / FÉVRIER 2022 - HOTEL DE POURTALES PARIS, FRANCE

Hôtel Particulier de Luxe en plein Centre de Paris. 11 suites de luxe pour une clientèle très haut de gamme et confidentielle. Service majordome 24/24.

- **Directeur Général** : Supervision et gestion de 9 mois de travaux puis réouverture de l'hôtel.

Positionnement de la marque dans le segment ultra luxe, développement de la nouvelle marque, du portefeuille clients et du chiffre d'affaires.

AVRIL 2018 / NOVEMBRE 2018 - HOTEL DU COLLECTIONNEUR 5*, PARIS, FRANCE (PLUS GROS 5 ETOILES DE FRANCE)

Élu 21ème meilleur hôtel de luxe à Paris selon les lecteurs de Condé Nast Traveler Groupe The Gate Collection (487 Chambres / 70% TO en 2018).

- **Directeur des Services d'Accueil** : Membre du Comité de Direction avec en management direct (64) : Responsable Guest Relation (7 collaborateurs), Chef de Réception (30 collaborateurs), Chef Concierge Clefs d'or (9 collaborateurs) et Chef Bagagiste (18 Collaborateurs). Optimisation du CA de l'hébergement, en charge du P&L Hébergement. Amélioration de l'expérience clients à travers la mise en place de plans d'action.

DECEMBRE 2016 / MARS 2018 - HOTEL DE L'ARCADE, PARIS MADELEINE, FRANCE (3 ETOILES SUPERIEUR)

48 Chambres et appartements, 3 salles de réunion, 1 restaurant pour le petit-déjeuner. CA annuel : 4 250 000 euros, Prix Moyen : 190 euros.

- **Directeur de l'hôtel** : En charge de la gestion opérationnelle de l'hôtel ; du suivi de la veille concurrentielle ; gestion et optimisation des sites marchands ; yield management ; élaboration du budget ; élaboration et suivi du plan d'action commerciale ; prospection et réalisation des banquets et des séminaires, suivi et implication dans la gestion courante de tous les services ; établissement et analyse des tableaux de bords.

MAI 2014 / MAI 2016 - SOFTEL KRABI PHOKEETHRA GOLF AND SPA RESORT, KRABI, THAÏLANDE

5 Étoiles de luxe, Certificat d'Excellence TripAdvisor 2013.

276 Chambres et suites, un spa, 4 restaurants, un bar, un golf et 4 salles de conférence.

- **Directeur de l'hébergement** : En charge de délivrer des résultats financiers et qualitatifs pour le département ; mettre en œuvre la stratégie de l'hôtel ; soutenir les 110 membres de mon équipe à améliorer leurs compétences en fournissant l'aide nécessaire pour le développement de leurs carrières.

SPORTS PRATIQUÉS

Badminton en club

Tennis en compétition

CENTRES D'INTERETS

Voyages, musique, cinéma.

FORMATION

Août 2006 / Décembre 2006 & Août 2007 / Décembre 2007

*Glion Institut de Hautes Études,
Glion, Suisse*

Diplôme Postgraduate en Hospitality
Management

Septembre 2005 / Juin 2006

*Université de Coventry, Coventry,
Angleterre*

BA General (Business Management)

Septembre 2003 / Juin 2005

*Institut Universitaire et
Technologique (IUT), Reims, France*

DUT GEA (Gestion des Entreprises et
des Administrations)

Septembre 2000 / Juin 2003

Lycée Saint Joseph, Reims, France

Baccalauréat Général (série
économique et sociale)

Mention « Assez Bien »

En charge d'optimiser les taux d'occupation de l'hôtel ; rédiger le budget annuel pour le département et s'assurer de sa réalisation ; analyser les résultats financiers et prendre des actions correctives si nécessaire au cours de l'année ; décider des investissements pour le département en collaboration avec le directeur général.

En charge de mettre en place une politique de prix des chambres dans le but d'optimiser le RevPar.

FÉVRIER 2012 / AVRIL 2014 - SOFTEL CASABLANCA TOUR BLANCHE, CASABLANCA, MAROC

5 étoiles de luxe, Certificat d'Excellence TripAdvisor 2013, Référencé « Virtuoso », Hôtel Classé 1er TripAdvisor, Booking, Expedia sur la ville de Casablanca.

171 chambres et suites, un spa, 2 restaurants, un bar et 5 salles de conférence.

- **Préouverture de l'hôtel** : Mise en place des « books des univers » (scénarisation de l'expérience client) pour les différents services. Mise en place de toutes les procédures du Front Office, recrutement et formation des équipes.

- **Chef de réception** : En charge de l'équipe du front office (relations publiques, réception, conciergerie, standard, chauffeurs, portiers, bagagistes, voituriers : 35 personnes).

MARS 2011 / NOVEMBRE 2011 - SOFTEL OGUZKENT, ASHGABAT, TURKMENISTAN

Plus grand complexe 5 étoiles d'Asie Centrale, 299 chambres et suites, un spa, 3 restaurants, un bar, une discothèque, 9 salles de conférence.

- **Préouverture de l'hôtel** : Mise en place des procédures du Front Office, des standards Sofitel, recrutement et formation des équipes.

- **Directeur de nuit** : En charge de la direction efficace des opérations dans l'hôtel, supervision directe du personnel de nuit (réception, portiers, bagagistes, conciergerie, voituriers, night audit, centre d'affaires : 50 personnes).

JUILLET 2010 / FÉVRIER 2011 - FOUR SEASONS PROVENCE @ DOMAINE DE TERRE BLANCHE, TOURRETTES, FRANCE

- Cross training au service financier (contrôle du revenu, gestion comptabilité clients et débiteurs).

FÉVRIER 2008 / JUIN 2010 - FOUR SEASONS PROVENCE @ DOMAINE DE TERRE BLANCHE, TOURRETTES, FRANCE

- Directeur adjoint des achats. Total d'achats à l'année : 8 000 000 euros.

- Gestion des achats avec le siège social et budgets de chaque département.

DECEMBRE 2006 / JUIN 2007 - BORA BORA LAGOON RESORT (ORIENT EXPRESS), BORA BORA, POLYNÉSIE FRANÇAISE

- Stagiaire au contrôle de gestion.

JUILLET & AOÛT 2005 - HOTEL PRINCE DE GALLES (STARWOOD), PARIS, FRANCE

- Économe, gestion des stocks et préparation des commandes.

AVRIL 2005 / JUIN 2005 - HOTEL PRINCE DE GALLES (STARWOOD), PARIS, FRANCE

- Stagiaire au service catering : Accueil des clients et coordinateur des événements à l'hôtel.

2000 / 2006 (CHAQUE ÉTÉ)

- Serveur dans un restaurant étoilé Michelin, maître d'hôtel au Château Menetou Salon.